



www.manalonline.com

كتاب الطبخ
COOK BOOK



هدية كينوود هدية شهر رمضان المبارك
Kenwood's gift for the holy month of Ramadan

كينوود
KENWOOD

صياماً مقبلاً وإفطاراً شامياً

اكسسوارات كينوود لاستخدامات مختلفة

KENWOOD ACCESSORIES FOR MULTIPLE USE

KENWOOD

www.manalonline.com



INNOVATION

These ideas inspired by Kenneth Wood led into his first Kenwood mission in 1947, values that continue to be reflected today in the design of KENWOOD products. Freedom that are simple, yet designed their best needs and solutions, to become timeless remains.

As The Leading brand of the house KENWOOD engineers work to design products that combine beauty in technology, innovative design that combine power with simplicity of use. From design to production, materials and finishing of the highest quality are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolize the KENWOOD reputation. They are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolize the KENWOOD reputation.

الابداع

لقد زرع كينوود هذه المفاهيم في أذهان مولفينا منذ أن بدأ العمل في عام 1947، والابتكار موجود حتى الآن في كل منتجاتنا، التي مصنوعة بشكل أنيق غير مرتبط بموضة لا تدوم طويلاً أو يمكن تغييرها في وقت لاحق. بل إنهم هم كلاهما في أي آلة كينوود يتم إنتاجها.

وكقوة حاضرة هي فريق العمل، فكل مهندس كينوود يعمل على تصميم منتجاتنا التي آخر ما توصلنا إليه التكنولوجية الحديثة وهي تصاميم مبتكرة تجمع بين القوة والبساطة في الاستخدام. نحن نؤمن كينوود بمنتجاتنا التي استخدمت أفضل نوعية من المواد الموجودة أصلاً، التي تدوم إلى ما لا نهاية وبمواصفات عالية الجودة وتظهرنا حول العالم.

RECIPE LIST

قائمة أسماء الوصفات



• APPETIZERS

Saffha (Meat Pie).....
Sambosa.....
Kebbe.....

Kenwood Attachment

Dough Hook.....
Pasta Maker.....
Kebbe Maker.....

• المقبلات

لمنيحة
لسمبوسا
لكبة المشوية

• SALADS

Shrimp and Potatoes.....
Tabbouleh (Jarghul Salad).....

Kenwood Attachment

Glass Blender.....
Food Processor.....

• السلطات

لروبيان والبطاطس
للتبولة

• SOUP

Broccoli and Carrot.....

Kenwood Attachment

Glass Blender.....

• الشوربة

لبروكلي والجزر

• SIDE DISH

Ribs and Vegetable.....

Kenwood Attachment

Food Processor.....

• الطبخ الجانبي

لرستر مع الخضروات

• MAIN DISH

Chicken Biryani.....
Harees (Meat and Wheat).....
Kofta (Ground Meat Stew).....
Morak (Vegetable Pumpkin Stew).....

Kenwood Attachment

Mill.....
K-Beater.....
Meat Mincer.....
Sieve.....

• الطبخ الرئيسي

برياني الدجاج
الهريس
الكفتة
نشربية سرق اللحم بالقرع

• DESSERTS

Legaimat (Sweet Dumplings).....
Vanilla Ice Cream.....
Strawberry Torte.....
Orange / Lemon Cheese Cake.....

Kenwood Attachment

K-Beater.....
Ice Cream Beater.....
Balloon Whisk.....
Citrus Juicer.....

• الحلويات

للقيمات
إيس كريم الفانيليا
تورتة الفراولة
تشيز كيك البرتقال والليمون

• JUICE

Pineapple and Carrot Blend.....

Kenwood Attachment

Juice Extractor.....

• العصير

مشروب الأناناس والجزر

SAFIHA "MEAT PIE"

الصفحة

Difficulty: Intermediate **
Baking Time: 35 minutes
Serving: 20 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **
مدة الخبز: 35 دقيقة
الكمية: 20 شخص

Dough:

▶ 3.5	Cups	Hour
▶ 1	Tablespoon	Quick Dry Yeast
▶ 1	Teaspoon	Sugar
▶ 3	Tablespoons	Powder Milk
▶ 1	Teaspoon	Baking Powder
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Cup	Corn Oil
▶ 1	Cup	Warm Water
▶ 1/4	Cup	Yogurt

Filling:

▶ 250	Grams	Ground Veal
▶ 2	Medium	Tomatoes, chopped
▶ 1	Small	Onion, finely chopped
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/2	Teaspoon	Black Pepper
▶ 1	Teaspoon	Mixed Spices
▶ 2	Teaspoon	Pomegranate Paste
▶ 2	Teaspoon	Olive Oil

المعجينة	المعجينة	المعجينة	المعجينة
3.5	كوب	دقيق	1
1	ملعقة كبيرة	خميرة فورية سادة	1
1	ملعقة صغيرة	سكر	3
3	ملعقة كبيرة	حليب مجفف	1
1	ملعقة صغيرة	بيكنج باودر	1
1	ملعقة صغيرة	ملح	1/4
1/4	كوب	زيت ذرة	1
1	كوب	ماء دافئ جدا	1/4
1/4	كوب	يادني (زبادي)	

الحشوة	الحشوة	الحشوة	الحشوة
250	جرام	لحم مفروم	2
2	حبة متوسطة	طماطم مفرومة	1
1	حبة صغيرة	بصل مفروم ناعم	3
2	فصوص	ثوم مهروس	1
1	ملعقة صغيرة	ملح	1/2
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود	1
1	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة	2
2	ملعقة صغيرة	دهن الزمان	2
2	ملعقة صغيرة	زيت زيتون	

1. ثني مضرب المعجن Dough hook (كما في الصورة) في عجائن البودر.
2. المعجينة، في وعاء الخلاط، ضعي 3 كوب دقيق، الخميرة، السكر، الحليب، البيكنج باودر والملح، شغلي على أدنى سرعة ليضع ثنائي المصطفي المواد الحافظة مع بعضها، اضيفي الزيت، الماء والزبادي، شغلي على أعلى سرعة التي أن تتصنع المكونات مع بعضها على شكل كرة من المعجينة، اضيفي مزيد من الدقيق، المعجن المعجينة لمدة 4 - 5 دقائق إلى أن تصبح ناعمة ومطاطية.
3. ضعي المعجينة في وعاء مدهون بالزيت، امسحها بقليل من الزيت، غطيها و تركها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها و 1.5 ساعة، حوالي 30 دقيقة.
4. انحصري في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، الطماطم، البصل، الثوم، الملح، الفلفل، البهارات، دهن الزمان والزيت، طهي جيدا إلى أن تختلط المكونات، اتركها جانباً.
5. سخني الفرن إلى 180°، ادهني قليل، من الزيت 2 صينية فردا واسعة، اتركها جانباً.
6. قطعي المعجينة إلى 16 أو 20 قطعة، اضغطي عليها قليلا لتصبح مثل أقراص، ضعي أقراص الصفحة في الصينية، غطيها بالثنايون و اتركها لتتضاعف حجمها في مكان دافئ من 10 - 15 دقيقة، ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الحشوة في قرص، اثري فوقها الصلصة، اضغطي الحواف لتريتها.
7. اخذي أقراص الصفحة 12 - 15 قطعة إلى أن تصبح ذهبية اللون فسميها دفة.

Dough hook

من أهم جداً إصدار تشبيلة واسعة من المعجنات المائعة والحلوة باستعمال مضرب المعجن كينود SSTM ولنتيجة ستكون مسوكة على صينية مطاطية ناعمة وأيضاً مضبوطة الشكل وعند جزمها ستكون لينة وامتنية.

KENWOOD SSTM Dough hook will make all kinds of dough for savories and desserts. The result is soft and elastic dough. Full proof, soft and springy when baked.



1. Attach Dough hook in KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture).
2. **Dough:** in KENWOOD mixing bowl, put 3 cups flour, yeast, sugar, milk, baking powder and salt. Switch on minimum speed for few seconds to mix the dry ingredients. Add oil, water and yogurt, switch on minimum speed until the ingredients form a soft dough. Add more flour as needed. Now knead the dough 4 - 5 minutes until it is smooth and elastic.
3. Place the dough in a greased bowl and drizzle with oil. Cover and place in a warm place. Let the dough rise until it is double the size, for about 30 minutes.
4. **Filling:** In medium size bowl put the tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, spices, pomegranate paste and oil. stir well. Keep aside.
5. Heat oven 180C. Lightly grease two baking pans. Keep aside.
6. Divide dough into 16 - 20 pieces. Flatten dough pieces into round shapes or discs. Place discs in the pan. Cover with plastic wrap. Let them rise again for 10 - 15 minutes. Place about 1 tablespoon of filling in the center of each meat. Sprinkle with pine nuts. Pinch edges to decorate.
7. Bake until Sakha discs are golden brown about 12 to 15 minutes. serve warm.



KEBBE

الكبة المقلية

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 25 minutes

Serving: 12 - 15 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 25 دقيقة

الكمية: 12 - 15 أشخاص

Kebbe:

2	Cups	Burghul
500	Grams	Lean Veal, cubed
1	large	Onion, quartered
2	Cloves	Garlic
6 - 8	Pieces	Ice cubes
1	Teaspoon	Marjoram
2	Teaspoons	Mixed spices
2	Teaspoons	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

2	كوب	برغل
500	جرام	لحم خنزيرة، مكعبات
1	حبة كبيرة	بصل، ربع
2	فصوص	ثوم
8 - 6	قطعة	مكعبات ثلج
1	معلقة صغيرة	مرق خشخاش
2	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

Filling:

2 - 3	Tablespoons	Corn oil
1/4	Cup	Fine nuts
500	Grams	Lamb meat, minced
1	Large	Onion, chopped
1/2	Teaspoon	Cumin
1/2	Teaspoon	Cinnamon
1	Teaspoon	Mixed Spices
1 1/2	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

3 - 2	معلقة كبيرة	زيت ذرة
1/4	كوب	جوز هندي
500	جرام	لحم، مفروم
1	حبة كبيرة	بصل، مفروم
1/2	معلقة صغيرة	كمون
1/2	معلقة صغيرة	قرقة - دارسي
1	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
1 1/2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

For Frying: Corn oil

لتقلي: زيت ذرة

1. خفيف الكبة: اغسلي المبرغل واتقنيه باماء البازر لحوالي 10 دقائق صفيه من الماء.
2. استمعي عجاء كنود (كما هي الصورة) - شبي اداة فرم اللحم A950 مع تثبت القمص ذو الثقوب الناعمة، ضعي وحاء الشلابة الستاتس سليل تحت الشربة لكي تسمي خفيف الكبة المتناظرة من المبرمة.
3. شغلي الخلاط على أدنى سرعة، من خلال امويب التقية - ايدتي بوضع المبرغل، مكعبات اللحم، البصل و الثوم بالشابل مع مكعبات الثلج استمعي اداة فرم اللحم مع خفوف الكبة هي - اخل اذود، التقية يعود الى ان نحسن على خفيف ناعم.
4. ايدتي المبرغل، البهارات، الملح و الفلفل، ثم ثبتي مضرب التقلب K557M وشغلي الخلاط لمدة 1 - 2 دقيقة التي ان تختلط مكونات الكبة مع بعضها جيداً ويصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
5. الآن قومي بثبوت اداة تشكيل الكبة على نفس جهلاً مقرفة اللحم ايدتي بادخال خفيف الكبة من خلال الثوب التقية التي ان تخرج على شكل اسطوانة، اضغطي الكبة الى قطع طولها 5 او 6 سم.

Kebbe Maker

العمل الكبة افرمي اللحم و البرغل سوياً في مقرفة اللحم كنود A950 ثم ببساطة استمعي اداة تشكيل الكبة لكي تعطي اقراص الكبة المتجانسة في وقت قصير. استعمال اداة تشكيل الكبة بتدريج في تشكيل اقراص الكبة لتكون كلها بنفس الحجم.

Grind the Meat and Burghul in KENWOOD A950 meat mincer then simply shape the mixture into Kebbe pieces in a short time. All your Kebbe will be in the same uniform size!

6. سخني زيت الذرة في سلالاد صغيرة، ضعي 3 - 4 اقراص من الكبة في الزيت - اقلي الى ان تصير باون ذهبي فاتح - قد ميتها مع لزوب.
7. الحصة: سخني الزيت على قدر متوسط الحجم، اضيفي الصنوبر، قلبي الى ان يصبح ذهبي ثم اخرجيه واتركه جانباً. اضيفي اللحم المفروم وقلبي الى ان يجف ثم اضيفي البصل، وقلبي الى ان يصبح لينا. اضيفي الكمون، القرقة، البهارات، الملح والفلفل. اطيخي لمدة 4 - 5 دقائق الى ان يصبح اللحم. اضيفي الصنوبر القلي. اتركي الحصة لتبرد قبل الاستعمال.



1. **Kebbe:** Pinse burghul and soak it in cold water for 10 minutes. Then drain it.
2. Use KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Attach the / 950 meat mincer use the fine holes disc. Place the KENWOOD stainless steel bowl under the mincer to collect the ground Kebbe.
3. Switch to minimum speed and start to feed the feeding tube with burghul, veal cubes, onion, and garlic alternatively with rice cubes, use the pusher to push the ingredients slowly until mixture is minced to a fine paste.
4. Add the marjoram, spices, salt and pepper, then attach the K-Bezier and beat the Kebbe mixture 3-2 minutes until it's mixed well and form a smooth paste.
5. Now attach the Kebbe maker part and start to feed the Kebbe mixture inside the feed tube. Cut the Kebbe into 5 or 6 cm pieces. Stuff it with filling. Close and shape it into oval pieces.
6. Heat corn oil in deep frying pan. Fry 3-4 Kebbe at a time until golden brown. Serve with yogurt.
7. **Filling:** Heat oil in medium casserole. Add pine nuts, cook until golden brown, remove and keep aside. Add minced lamb, stirring until it is dry. Add onions and cook until soft. Add cumin, cinnamon, spices, salt and pepper. Cook for 4-5 minutes until meat is tender. Add the fried pine nuts. Leave it to cool.





1. **Pastry:** In KENWOOD Kitchen machine mixing bowl put the flour, salt, pepper, cumin, and coriander. Attach the Dough hook and knead the pastry 2 - 4 minutes until it is elastic and smooth. Pastry should be stiff, but you may add 1 tablespoon of flour if needed.
2. Wrap in cling film and rest for 30 minutes at room temperature.
3. Divide pastry into 5 - 6 pieces. Attach the A970 Pastry Roller onto KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Adjust the knob on #1 and feed the pastry into the mill. Repeat the process until you roll the pastry on #6 and the pastry is very thin and transparent.
4. Cut into 24 x 4 cm strips. Put 2 tablespoons of filling on the edge and wrap into Samosa shape. Seal the edge with flour paste.
5. Heat oil in deep pan and fry the Samosa until golden brown. Serve hot or warm.
6. **Filling:** In medium size saucepan heat oil, cook the meat until it dries, add onion and garlic. Cook until wilted. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Leave it to Cool.
7. **Flour paste:** In a small bowl mix flour and water to form a liquid paste.



SHRIMP AND POTATOES

الروبيان والبطاطس

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 3 - 5 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 15 دقيقة

التصيف: 3 - 5 أشخاص

Mayonnaise:

2	Large	Egg Yolks
2	Cloves	Garlic
3	Tablespoons	Fresh Lemon Juice
1	Cup	Corn Oil
1	Tablespoon	Vinegar
1	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	White Pepper
1	Teaspoon	Dijon Mustard

المايونيز				
2	صغار بيض	صفار بيض كبير الحجم		
2	فصوص	ثوم		
3	ملعقة كبيرة	عصير الليمون طازج		
1	كوب	زيت ذرة		
1	ملعقة كبيرة	خل		
1	ملعقة صغيرة	ملح		
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل أبيض		
1	ملعقة صغيرة	خردل		

Shrimp and potatoes mixture:

1	Large	Onion sliced
2	Pieces	Bay leaves
2 - 3	Slices	Lemon
6 - 8	Whole	Black Pepper
1/2	Teaspoon	Salt
300	Grams	Shrimps, peeled and deveined
2	Medium	Potatoes, peeled
2	Sticks	Green onions finely chopped
1	Teaspoon	Dried Oregano

خليط الروبيان والبطاطس:

1	حبة كبيرة	بصل شرائح
2	ورق	عرا (لوري)
3-2	شرائح	ليمون
8-6	حبة	فلفل أسود مط
1/2	ملعقة صغيرة	ملح
300	جرام	روبيان مقشر ومنظف
2	حبة متوسطة	بطاطس مقشرة
2	عود	بصل أخضر
1	ملعقة صغيرة	عشرون ناعم
		أوريغانو مجفف

1. الفانوايز: هي جب ان كياروا ، لوش ابريل الخلاط، 994A (كما في الصورة)، ضعي صفار البيض، الثوم، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الأبيض والخردل في الابريق. ضعي الفطاء - ضعي على سرعة متوسطة الى ان يصبح ابيض ناعماً ويصبح الخليط رغويًا بعض الشيء.
2. مع استمرار تشغيل الجهاز بالسرعة البسيطة اغمسي الفطاء - تستدير الموزيد في غطاء الابريق وباتدرج مسي الزيت على شكل خيط رفيع، استدري بذلك بهنق، الى ان يصبح الخليط ناعماً سكا، عندما تلاخطين بعض الزيت يطفو على سطح المايونيز فتتكد يمتلي ان مايونيز قد أصبح جاهزاً.
3. ضعي المايونيز في وعاء زجاجي، عطية وضعيه في التلاجة ليرود.
4. الروبيان: هي قدر مازود، ما ضعي شرائح البصل ورق الغار شرائح الليمون، الفلفل الأسود والفلفل - ضعي الروبيان، ثم اضيفي ربع كوب من الماء، عطية القدر و تركبه يظهر على نار هادئة من 12 - 15 دقيقة الى ان ينضج الروبيان، اخلي الروبيان بالماء البارد.
5. البطاطس: اسلقي البطاطس في ماء مملح، ضعيها في التلاجة الى ان تبرد، قطعها الى مكعبات.
6. مسي مكعبات البطاطس في وعاء اضيفي الروبيان المايونيز البصل الأخضر ولأوريغانو طعمي جيداً الى ان يمتلئ مكونات السلطة ثم قدميها.

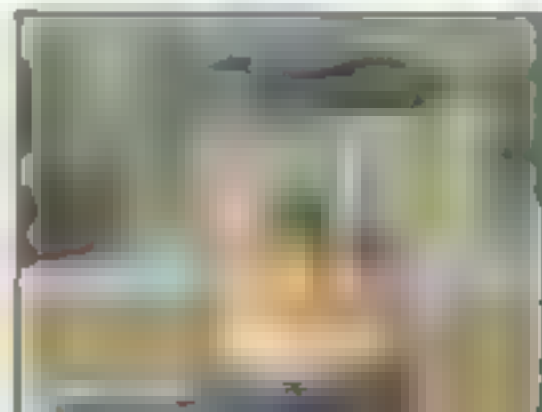
Glass Blender

استعملي ابريق الخلاط كينود 994A لتجهيز الفانوايز اللذيذ في خلال دقيقة واحدة. ستحصلين على مايونيز ناعم وناعم في كل مرة. التلعة المسيرة الموجودة في غطاء الابريق تساعدك على مسي الزيت ببطء في الخلاط بدون ان تتناثر الفوانات أثناء التشغيل.

Use KENWOOD A 994A Glass blender to prepare a delicious, smooth and full proof home made mayonnaise in one minute, the

mayonaisse and

1. **Mayonaisse** (On a bowl) whisking fire. Attach the 3 eggs to a bowl and show in the beat. Add yolks, onion, juice, vinegar, salt, white pepper and mix to form the mixture. Add the oil and whisk it to make it thick. Add the oil as it is done. The mixture is ready.
2. With the mixer, mixing on medium speed, add the oil cup from the top and slowly pour the oil. It is ready when it is thick and smooth. When you beat it, it will float.
3. Place the mayonaisse in a bowl or on a plate.
4. **Shrimp**. In a medium bowl, mix 1/2 cup oil, 1/2 cup onion, 1/2 cup bay leaves, 1/2 cup black pepper and salt. Arrange the shrimp in a bowl. Add 1 cup water and cover the bowl. Simmer 2-3 minutes until shrimp are tender. Drain the water and chill.
5. **Potatoes**. Boil in salted water. Then fill 1/2 cup into a bowl.
6. Place potatoes in a bowl and shrimp. Mix, add green onions and dill. Lightly toss and serve.



TABBOULIH

Difficulty: Simple*

Prep Time: 10 minutes

Serving: 3-5 servings

السبولة

رجاء عدم سلقه*

وقت التحضير: 10 دقيقة

تسببة: 3-5 أشخاص

- ▶ 1/2 Cup Burghul
- ▶ 1/4 Cup Lemon Juice
- ▶ 3 Medium Tomatoes
- ▶ 2 bunches Fresh Parsley
- ▶ 1 Cup Fresh Mint Leaves
- ▶ 3 stalks Green Onions
- ▶ 1/2 Cup Olive Oil
- ▶ 1 Teaspoon Salt
- ▶ 1/2 Teaspoon Black pepper
- ▶ Fresh pita bread

- ▶ 1/2 كوب بورغل
- ▶ 1/4 كوب عصير ليمون
- ▶ 3 متوسطة الحجم طماطم
- ▶ 2 حزمة فلفل أخضر
- ▶ 1 كوب فلفل أخضر
- ▶ 3 ساق خضراء
- ▶ 1/2 كوب زيت زيتون
- ▶ 1 ملعقة صغيرة ملح
- ▶ 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ▶ خبز بيتا طازج

www.manalonline.com

الأسبلة من الخضراوات الطازجة.

هناك طعم طازج في هذا الطبق، خاصة إذا تم تحضيره في الصيف.

تختلف المكونات باختلاف المناطق، ولكن المكونات الأساسية هي:

1. البورغل: هو الحبوب التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

2. الفلفل الأخضر: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

3. الفلفل الأحمر: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

4. الفلفل الأصفر: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

5. الفلفل البرتقالي: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

6. الفلفل البني: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

7. الفلفل الأسود: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

8. الفلفل الأبيض: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

9. الفلفل الأصفر: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

10. الفلفل البرتقالي: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

11. الفلفل البني: هو الخضراوات التي تم طهيها في الماء حتى تصبح طرية.

Food Processor

منجلي معصرة الطعام كي-وود KEYWOOD AT لتجهيز
النبوذة. فم اليمونسي التي يكتسب صعباً بعد الألي
سفرة السطح اليمونسي ستيل ستقوم بتفطير وفرة
الحصراوات بسهولة وكفاءة.

"chopping parsley for tabbouleh will never
be difficult any more, the KEYWOOD AT
900 Food Processor makes it! The knife
blade will chop all vegetable easily and



Rinse the bulgur several times and drain. Transfer to a deep bowl.

2. Pour the lemon juice over bulgur and dress it with salt and pepper.
3. Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds, chop the tomatoes finely and sprinkle on top of bulgur.
4. Place the knife blade in the food processor attachment as shown in the picture. Cut all the parsley stems and put around half the amount in the food processor bowl. Attach the food processor to the electric kitchen machine. Switch on speed 2 or 3 to cut the parsley quite finely. Repeat.
5. Sprinkle chopped parsley over the bulgur. Repeat with remaining parsley, do not overfill the food processor bowl.
6. Chop the mint in the same way and sprinkle over bulgur.
7. Cut the onions into quarters and place them in the food processor and chop finely. Add to the bulgur.
8. Pour olive oil, salt and pepper over the bulgur. Toss the mixture well.
9. Serve Tabbouleh with fresh lettuce leaves.



RECIPE

Difficulty: intermediate
Cooking Time: 20 minutes
Serving: 4-6 servings

صعوبة: متوسطة
مدة طبخ: 20 دقيقة
لحمية: 4-6 أشخاص

- 2-3 Tablespoons Oil or Butter
- 1 Medium Sliced onion
- 2 Stalks Green onion (diced with leaves)
- 4 Cloves Sliced garlic
- 1 Medium Broomstick mushroom (sliced)
- 2 Large carrots (sliced)
- 1/4 Cup Flour
- 1 Teaspoon Salt
- 1/4 Teaspoon White Pepper
- 1 Teaspoon Dried Onion
- 1 Teaspoon Dried Basil
- 3-4 Cups Meat Stock
- 1/2 Cup Whipping Cream

- 2-3 ملاعق زيت أو زبدة
- 1 بصلة متوسطة مقطعة
- 2 ساق خضار خضراء (مقطعة مع الأوراق)
- 4 فصوص ثوم مقطعة
- 1 فطر عيشة متوسطة (مقطعة)
- 2 جزر كبير (مقطعة)
- 1/4 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة خضار مجفف
- 1 ملعقة صغيرة بصل مجفف
- 3-4 كوب مرق لحم
- 1/2 كوب كريم خفق

www.manalonline.com

1. في إناء متوسط الحجم، سخني الزيت أو الزبدة على نار متوسطة. أضيفي البصل، الثوم، البصل الأخضر، الجزر، الفطر، والبصل الأخضر. اقلي لمدة 5 دقائق.
2. أضيفي الدقيق إلى الخليط. اقلي لمدة 2-3 دقائق حتى يصبح الخليط سميكاً.
3. أضيفي اللحم المفروم إلى الخليط. اقلي لمدة 5-7 دقائق حتى يصبح اللحم مغسوراً.
4. أضيفي المرق اللحمي إلى الخليط. اقلي لمدة 10-15 دقيقة حتى يغلي.
5. أضيفي كريم الخفق إلى الخليط. اقلي لمدة 5 دقائق حتى يغلي.

Glass Blender

استخدمي خلاط الزجاج Kenwood A 994A لرجاجي
لحمي أو لحم الصويا. أيضاً لتجهيز طعام
الأمهات. يمكنك استخدام أشرطة الخلاط لرجاجي
لحمي اللحمية. يمكنك أيضاً استخدام أشرطة الخلاط لرجاجي
لحمي اللحمية.

- 1. أضيفي اللحم المفروم إلى الخليط. اقلي لمدة 5-7 دقائق حتى يصبح اللحم مغسوراً.
- 2. أضيفي المرق اللحمي إلى الخليط. اقلي لمدة 10-15 دقيقة حتى يغلي.
- 3. أضيفي كريم الخفق إلى الخليط. اقلي لمدة 5 دقائق حتى يغلي.

Use KENWOOD A 994A Glass Blender or
liquids to pour the soup into and



www.milk.com

1. In a large pot, melt 20 g of butter and onion over medium heat until onion is half golden brown.
2. Add flour and stir until it is golden brown.
3. Stir in milk, onion, pepper, onion, and basil. Stir until it is well blended with vegetables.
4. Stir in 3 cups of stock and bring to a boil. Cover and simmer 2-3 minutes until vegetables are tender.
5. Use a hand blender to puree the soup. Attach the hand blender to the pot. Add the soup mixture to the pot and blend on medium speed until the vegetables are puree.
6. Return to the pot, taste, seasonings if needed, adjust. Add more stock if soup is thick. Heat well. Stir in the cream and serve.





1. Heat oil to 400°F in a medium oven with cream and crop 100W
2. In a kitchen machine add a 1/2 cup of oil and 1 cup of the juice with the thick slice, cutting 100W. Switch on and push the hot slices in the liquid to 100W. And the juice and take off the slices from the bowl. Now empty the bowl then continue to be the eggplant's and onions.
3. Arrange the sliced vegetables in the oven dish. Keep aside.
4. Attach the knife blade to the 1/2 cup of oil and 1 cup of the juice and 100W. And when on 1/2 to 100W. If the mix are 100W.
5. If it is not too hot, the salt, pepper and spices, some are some of this mixture on the fish.
6. Heat oil in a medium frying pan. Fry the fish on both sides until they are lightly golden. Remove from pan and place in the oven dish beside the sliced vegetables.
7. Mix the tomato sauce with stock and the remaining spices. Pour over vegetable and fish. Cover with aluminum foil.
8. Bake 25-30 minutes until everything is tender. Garnish with parsley.



برياني الارباح

CHICKEN BIRYANI

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 45 minutes

Serving 6-8 servings

تعد هذه برياني من مأكولات

الهند حيث يحتاج 45 دقيقة

لصنع 6-8 أشخاص

2	Cups	Basmat Rice	2	كوب	أرز
1/2	Teaspoon	Whole coriander	2	معلقة صغيرة	فلفل أسود مطحون
10	Pieces	White Black Pepper	1	كوب	زيت
2-3	Pieces	Bay leaves	1	كوب	زيت
1	Small	Cinnamon stick	1	كوب	زيت
3-10	Pieces	Whole Cardamom	1	كوب	زيت
1-6	Pieces	Whole Green Chilies	1	كوب	زيت
1/2	Teaspoon	Cumin seeds	2	كوب	زيت
2-3	Pieces	White Black Cardamom	3	كوب	زيت
10	Pieces	Cloves	1	كوب	زيت
1/4	Cup	Oil	1	كوب	زيت
2	Large	Onions chopped	2	كوب	زيت
3-4	Cloves	Garlic crushed	1	كوب	زيت
1	Teaspoon	Ginger chopped	1	كوب	زيت
3-4	Pieces	Chicken fillet cut into cubes	4	كوب	زيت
2	Teaspoons	Salt	2	كوب	زيت
1/2	Teaspoon	Saffron strands	1	كوب	زيت
1/2	Cup	Yogurt	1	كوب	زيت
3	Tablespoons	Tomato paste	3	كوب	زيت
3	Tablespoons	Ghee, melted	3	كوب	زيت
2	Large	Eggs, boiled	2	كوب	زيت

1- 3- 4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100- 101- 102- 103- 104- 105- 106- 107- 108- 109- 110- 111- 112- 113- 114- 115- 116- 117- 118- 119- 120- 121- 122- 123- 124- 125- 126- 127- 128- 129- 130- 131- 132- 133- 134- 135- 136- 137- 138- 139- 140- 141- 142- 143- 144- 145- 146- 147- 148- 149- 150- 151- 152- 153- 154- 155- 156- 157- 158- 159- 160- 161- 162- 163- 164- 165- 166- 167- 168- 169- 170- 171- 172- 173- 174- 175- 176- 177- 178- 179- 180- 181- 182- 183- 184- 185- 186- 187- 188- 189- 190- 191- 192- 193- 194- 195- 196- 197- 198- 199- 200- 201- 202- 203- 204- 205- 206- 207- 208- 209- 210- 211- 212- 213- 214- 215- 216- 217- 218- 219- 220- 221- 222- 223- 224- 225- 226- 227- 228- 229- 230- 231- 232- 233- 234- 235- 236- 237- 238- 239- 240- 241- 242- 243- 244- 245- 246- 247- 248- 249- 250- 251- 252- 253- 254- 255- 256- 257- 258- 259- 260- 261- 262- 263- 264- 265- 266- 267- 268- 269- 270- 271- 272- 273- 274- 275- 276- 277- 278- 279- 280- 281- 282- 283- 284- 285- 286- 287- 288- 289- 290- 291- 292- 293- 294- 295- 296- 297- 298- 299- 300- 301- 302- 303- 304- 305- 306- 307- 308- 309- 310- 311- 312- 313- 314- 315- 316- 317- 318- 319- 320- 321- 322- 323- 324- 325- 326- 327- 328- 329- 330- 331- 332- 333- 334- 335- 336- 337- 338- 339- 340- 341- 342- 343- 344- 345- 346- 347- 348- 349- 350- 351- 352- 353- 354- 355- 356- 357- 358- 359- 360- 361- 362- 363- 364- 365- 366- 367- 368- 369- 370- 371- 372- 373- 374- 375- 376- 377- 378- 379- 380- 381- 382- 383- 384- 385- 386- 387- 388- 389- 390- 391- 392- 393- 394- 395- 396- 397- 398- 399- 400- 401- 402- 403- 404- 405- 406- 407- 408- 409- 410- 411- 412- 413- 414- 415- 416- 417- 418- 419- 420- 421- 422- 423- 424- 425- 426- 427- 428- 429- 430- 431- 432- 433- 434- 435- 436- 437- 438- 439- 440- 441- 442- 443- 444- 445- 446- 447- 448- 449- 450- 451- 452- 453- 454- 455- 456- 457- 458- 459- 460- 461- 462- 463- 464- 465- 466- 467- 468- 469- 470- 471- 472- 473- 474- 475- 476- 477- 478- 479- 480- 481- 482- 483- 484- 485- 486- 487- 488- 489- 490- 491- 492- 493- 494- 495- 496- 497- 498- 499- 500- 501- 502- 503- 504- 505- 506- 507- 508- 509- 510- 511- 512- 513- 514- 515- 516- 517- 518- 519- 520- 521- 522- 523- 524- 525- 526- 527- 528- 529- 530- 531- 532- 533- 534- 535- 536- 537- 538- 539- 540- 541- 542- 543- 544- 545- 546- 547- 548- 549- 550- 551- 552- 553- 554- 555- 556- 557- 558- 559- 560- 561- 562- 563- 564- 565- 566- 567- 568- 569- 570- 571- 572- 573- 574- 575- 576- 577- 578- 579- 580- 581- 582- 583- 584- 585- 586- 587- 588- 589- 590- 591- 592- 593- 594- 595- 596- 597- 598- 599- 600- 601- 602- 603- 604- 605- 606- 607- 608- 609- 610- 611- 612- 613- 614- 615- 616- 617- 618- 619- 620- 621- 622- 623- 624- 625- 626- 627- 628- 629- 630- 631- 632- 633- 634- 635- 636- 637- 638- 639- 640- 641- 642- 643- 644- 645- 646- 647- 648- 649- 650- 651- 652- 653- 654- 655- 656- 657- 658- 659- 660- 661- 662- 663- 664- 665- 666- 667- 668- 669- 670- 671- 672- 673- 674- 675- 676- 677- 678- 679- 680- 681- 682- 683- 684- 685- 686- 687- 688- 689- 690- 691- 692- 693- 694- 695- 696- 697- 698- 699- 700- 701- 702- 703- 704- 705- 706- 707- 708- 709- 710- 711- 712- 713- 714- 715- 716- 717- 718- 719- 720- 721- 722- 723- 724- 725- 726- 727- 728- 729- 730- 731- 732- 733- 734- 735- 736- 737- 738- 739- 740- 741- 742- 743- 744- 745- 746- 747- 748- 749- 750- 751- 752- 753- 754- 755- 756- 757- 758- 759- 760- 761- 762- 763- 764- 765- 766- 767- 768- 769- 770- 771- 772- 773- 774- 775- 776- 777- 778- 779- 780- 781- 782- 783- 784- 785- 786- 787- 788- 789- 790- 791- 792- 793- 794- 795- 796- 797- 798- 799- 800- 801- 802- 803- 804- 805- 806- 807- 808- 809- 810- 811- 812- 813- 814- 815- 816- 817- 818- 819- 820- 821- 822- 823- 824- 825- 826- 827- 828- 829- 830- 831- 832- 833- 834- 835- 836- 837- 838- 839- 840- 841- 842- 843- 844- 845- 846- 847- 848- 849- 850- 851- 852- 853- 854- 855- 856- 857- 858- 859- 860- 861- 862- 863- 864- 865- 866- 867- 868- 869- 870- 871- 872- 873- 874- 875- 876- 877- 878- 879- 880- 881- 882- 883- 884- 885- 886- 887- 888- 889- 890- 891- 892- 893- 894- 895- 896- 897- 898- 899- 900- 901- 902- 903- 904- 905- 906- 907- 908- 909- 910- 911- 912- 913- 914- 915- 916- 917- 918- 919- 920- 921- 922- 923- 924- 925- 926- 927- 928- 929- 930- 931- 932- 933- 934- 935- 936- 937- 938- 939- 940- 941- 942- 943- 944- 945- 946- 947- 948- 949- 950- 951- 952- 953- 954- 955- 956- 957- 958- 959- 960- 961- 962- 963- 964- 965- 966- 967- 968- 969- 970- 971- 972- 973- 974- 975- 976- 977- 978- 979- 980- 981- 982- 983- 984- 985- 986- 987- 988- 989- 990- 991- 992- 993- 994- 995- 996- 997- 998- 999- 1000

1- 3- 4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

2- 3- 4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

3- 4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

4- 5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

5- 6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

6- 7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

7- 8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

8- 9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

9- 10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

10- 11- 12- 13- 14- 15- 16- 17- 18- 19- 20- 21- 22- 23- 24- 25- 26- 27- 28- 29- 30- 31- 32- 33- 34- 35- 36- 37- 38- 39- 40- 41- 42- 43- 44- 45- 46- 47- 48- 49- 50- 51- 52- 53- 54- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 62- 63- 64- 65- 66- 67- 68- 69- 70- 71- 72- 73- 74- 75- 76- 77- 78- 79- 80- 81- 82- 83- 84- 85- 86- 87- 88- 89- 90- 91- 92- 93- 94- 95- 96- 97- 98- 99- 100

Mix

مصنوعة في موزون، يستطيع طاهي الوج البهارات

وخطوط الخاصة من البهارات كما يطولون تصميم

البهارات قبل طهيها يسكن على قهقهة الحدي

المطوية القوية، ايضاً يبين طعمها طيب

KENWOOD A938A mill will grind all kind

of spices and seeds to help you to create

your own and special spice mix. Roasting

the spices before grinding will bring out the



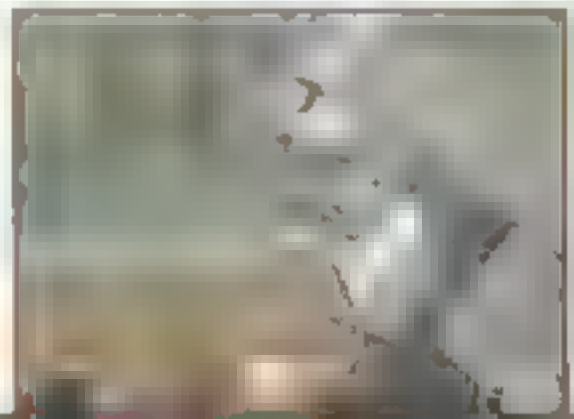
1. Rinse the chicken in salted water for 15-20 minutes.
2. If using, chop the ginger, black pepper, bay leaves, cinnamon sticks, cardamom, dried chilies, cumin, black cardamom and cloves. Toss on low heat until you see high golden and give it a strong aroma. Keep aside to cool.
3. Heat the spices in a pot. Add oil. Add the chicken and cook until the chicken is cooked. Add a very fine mixture. Keep aside.
4. In a medium casserole put the chicken pieces and onion, garlic and ginger and cook until mixture is golden brown.
5. Add the remaining spices, salt and saffron. Simmer for 2-3 minutes.
6. Add yogurt and onion paste. Stir well and leave on medium heat for 10 minutes until chicken is tender. Meanwhile, boil the rice in salted water until doubled in size. Strain.
7. In a medium casserole heat remaining oil. Put half the rice together with chicken mixture then the remaining rice. Grizzle ghee on top of the rice. Cover tightly. Simmer for 25-30 minutes until rice is tender. Serve in a potter top with eggs.





Put in wheat in stock pot water for 15-20 minutes. Drain.

2. Place wheat in large heavy-duty stainless steel pan. Add meat cube bouillon, 1/2 cup oil and pepper. Cover with water and cook on high heat in a mixture bowl, covered. Remove the rim of the top of the meat cube bouillon to simmer 2-3 hours at low heat until smooth.
3. Check the water level and add more water as needed. Add salt and cook until meat and wheat are very soft. Discard the cinnamon stick.
4. Transfer or drain all of the butter to a separate pot. Melt the butter in a separate pot. Add the butter to the wheat and heat the butter mixture on low speed for 3-4 minutes until the mixture is smooth and creamy.
5. Return the wheat to the pan. Add the oil and add boiling water if needed. Simmer or cook 15 minutes until mixture is smooth. Spoon into serving bowls and top with melted butter or cheese sauce.
6. You may sprinkle some sugar and powdered cinnamon on top.



KOFTA (GROUND MEAT STEW)

الكفتة

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 35 - 40 minutes

Serving: 3 - 6 persons

درجة تيا د ديسينه
من 10 إلى 15
خبيرة 5 ع مبتدئ

Kofta Mixture:

▶ 500	Grams	Veal or Lamb Meat
▶ 1	Large	Onion
▶ 2	Bunch	Potato
▶ 1/2	Teaspoon	Cinnamon
▶ 1	Teaspoon	Mixed spices
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1	Teaspoon	Black pepper

Tomato Sauce:

▶ 2 - 3	Tablespoons	Oil
▶ 4	Cup	Kne nuts
▶ 1	Large	Onion sliced
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic crushed
▶ 3 - 4	Medium	Tomatoes seeded peeled, chopped
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Teaspoon	Black pepper
▶ 1,5	Cups	Water

مقدار	الكمية	المكونات
500	جرام	لحم خنزير أو لحم دجاجة
1	كوب كبير	فلفل أحمر
2	حزمة	بطاطا
1/2	ملعقة صغيرة	قرفة
1	ملعقة صغيرة	مختلطة توابل
1	ملعقة صغيرة	ملح
1	ملعقة صغيرة	فلفل أسود

مقدار	الكمية	المكونات
2 - 3	ملعقة كبيرة	زيت
4	كوب	كزبرة مجففة
1	كوب كبير	فلفل أحمر مقطع
2 - 3	ملعقة صغيرة	فلفل أسود مطحون
3 - 4	كوب	طماطم منزوعة البذور ومقطعة
1	ملعقة صغيرة	ملح
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1,5	كوب	ماء

www.manatonline.com

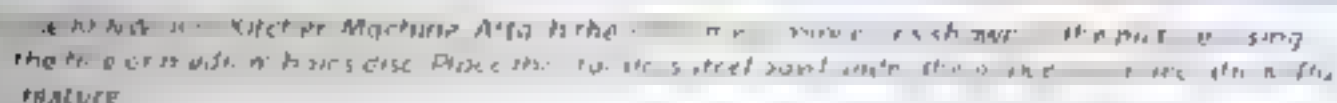
1. اغسل اللحم جيدًا، وقطعه إلى مكعبات صغيرة، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
2. اغسل الفلفل الأحمر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
3. اغسل البطاطا جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
4. اغسل الفلفل الأخضر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
5. اغسل الفلفل الأصفر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
6. اغسل الفلفل البرتقالي جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
7. اغسل الفلفل البني جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
8. اغسل الفلفل الأسود جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
9. اغسل الفلفل الأبيض جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
10. اغسل الفلفل الأخضر الداكن جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.

Meat Mincer

معدلة اللحم كينور A950 ستساعدك على فرم اللحم بطلاقة وسهولة مع خمسة مستويات مختلفة من القوة فيمكنك فرم اللحم بكمية خفيفة أو متوسطة أو غليظة أو خشنة أو متوسطة جدًا.

KENWOOD A950 Meat Mincer will mince your meat in three different thicknesses, very fine, fine and coarse. So you will always prepare your meat dishes the way you want.

1. اغسل اللحم جيدًا، وقطعه إلى مكعبات صغيرة، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
2. اغسل الفلفل الأحمر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
3. اغسل البطاطا جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
4. اغسل الفلفل الأخضر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
5. اغسل الفلفل الأصفر جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
6. اغسل الفلفل البرتقالي جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
7. اغسل الفلفل البني جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
8. اغسل الفلفل الأسود جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
9. اغسل الفلفل الأبيض جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.
10. اغسل الفلفل الأخضر الداكن جيدًا، وقطعه إلى شرائح رقيقة، وقطعه إلى مكعبات صغيرة.



-

بشریت مری، لاجرم، قرین

درجه اولی درجه

4. 2000 年 1 月 1 日起

لکھنؤ ۳۰ جنوری ۱۹۷۱ء

- [illegible]

Sieve

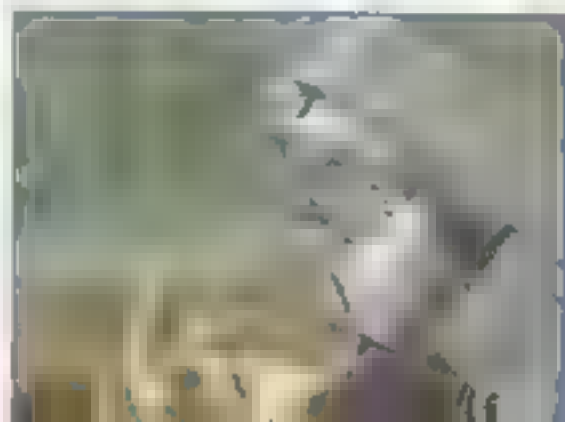
[illegible]

Enjoy the track, correct the way in, and
finish. Just place the quartered segments
in KENWOOD A330 Sieve and, sure the

[illegible]



1. In a large bowl, combine 1 cup of potatoes, 1 cup of rice, 1 cup of peas, yeast, sugar, salt and oil. Add the 1/2 cup of flour in the picture and stir. It will be a thick, sticky dough.
2. Add water until it is a soft, sticky dough. It should be able to hold its shape.
3. Cover the bowl with wet cloth and let it rise in a warm place. It will be very bubbly with a lot of bubbles.
4. After 1 hour, remove the bubbles. Cover and let it rest and bubble again.
5. Heat oil in a deep frying pan. Use a 1/2 cup of oil and measure around half the portion of the butter and drop it into the net. It will be a large, round ball. It will fry for 1/2 hour. It will be golden brown.
6. Dip the fried dumpling into sugar syrup and arrange in serving plate.
7. Sugar syrup: in a medium saucepan, mix sugar, water, lemon juice and saffron. Bring to boil then simmer for 5-8 minutes. Keep cool.



VANILLA ICE CREAM

Difficulty into negative "

Cooking Time: 15 minutes

Serving 6 or 8 servings

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

١٠٠ -

c 4 15 g. a b . m

$$m_A \gamma_{A, \text{eff}} = \frac{1}{2} \left(\frac{F_2}{F_1} + \frac{F_1}{F_2} \right) \frac{F_1 F_2}{F_1 + F_2}$$

Custard Mixtures:

- 1 Cup Milk
- 2 Cups Thick Cream
- 2 Teaspoons Vanilla
- 3/4 Cup Sugar
- 6 Large Egg yolks
- 1 Teaspoon Almond essence
- Chocolate Sauce, Strawberries

تحت إشراف

- | | | |
|---|------------|-------|
| ۴ | بدر | محمد |
| ۳ | خو | هبة |
| ۲ | محمدة صعب | ثانیا |
| ۱ | نور | سكندر |
| ۵ | | سند |
| ۱ | محمدة محمد | خو |

14.14.4. *Phosphorylation*

Ice Cream Maker

امتشني بتناول ايس كريم من صنع يديك
واللذعة والنعيم الذي تمنحه استعملتي جهازه
ايس كريم هير كينزو A957 لإعداد ايس كريم
يسهولة ويسر، ولذعية لاسررتك ليساؤلوه طازجا
وتذوق في كل مرة

Enjoy your own home-made ice cream
with your preferred flavor or taste. Easy
to prepare in KENWOOD'S A957 Ice Cream
maker, your next ice cream treat is yours.

www.milkmaid.in

Twenty four hours in advance place the HENNYDOCK

Place the paddle and cover in refrigerator as with

2 Custard mixture Place milk cream and vanilla in a heavy based sauce pan. Bring slowly up to boiling point

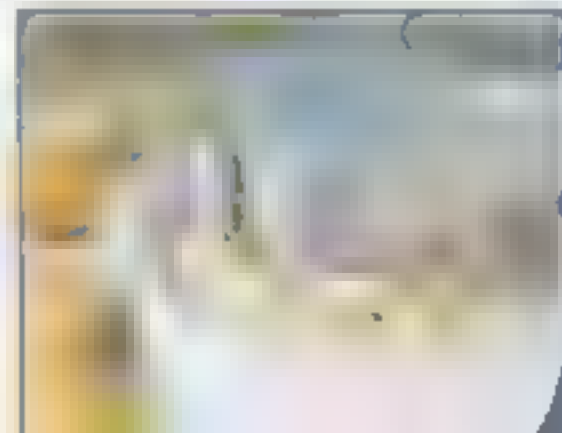
3 Meanwhile heat with helixer while the egg yolk and sugar is getting together in a bowl. Put in the hot custard mixture and mix well

4 Return the mixture back into the pan and heat gently stirring with the wooden spoon. If lightly coat the back of a wooden spoon, about 10 to 15 minutes. Do not bring to the boil or it will curdle. Strain in glass or steel bowl. Add the almond essence and mix well. Cover and cool.

5 Set the Kitchen Machine. Attach the

6 Scoop into ball and serve it with chocolate sauce and strawberries.

7 If the ice cream is not to be used immediately transfer it to an airtight container and freeze until it is required



STRAWBERRY TORTE

تورتة الفراولة

Difficulty: **Easy** **Level: ****

Cooking Time: 25 minutes

Serving & Portions

مدة إعداد: 25 دقيقة

عدد الحصص: 4

Cake:

- 2 Cups Flour
- 2 Teaspoon Baking powder
- 1/2 Teaspoons Salt
- 1/2 Cup Butter Soft
- 1 Cup Sugar
- 3 Large Eggs
- 1 Teaspoons Vanilla
- 1 Cup Milk
- 1 Teaspoons Orange or Lemon Zest, grated

- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة مسحوق بايكنج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 كوب زبدة طرية
- 1 كوب سكر
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب لبن
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون أو برتقال مبشور

Frosting

- 3 Cup Whipping Cream Chilled
- 1 Cup Powdered Sugar
- 2 Tablespoons Cinnamon
- Roasted Sliced Almond

- 3 كوب كريم مخفوق
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة طعام قرفة
- لوز محمص مقطع

1. في الخلاط الكهربائي، امزجي الدقيق، مسحوق بايكنج والملح.
2. أضيفي السكر والزبدة، واخلطي حتى يتجانس.
3. أضيفي البيض واحدًا واحدًا، واخلطي حتى يمتزج.
4. أضيفي اللبن والفانيليا وقشور الليمون، واخلطي حتى تمتزج.
5. أضيفي السكر البودرة والقرفة، واخلطي حتى تصبح القوام ناعمًا.

Ballon Whisk

Whisking is a technique used to mix ingredients together. It is often used to mix batter, cream, and other ingredients. The whisk is a tool with a long handle and a series of loops or wires at the end. It is used to mix ingredients together by moving it in a circular motion.

KENWOOD Ballon whisk is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or

Whisking is a technique used to mix ingredients together. It is often used to mix batter, cream, and other ingredients. The whisk is a tool with a long handle and a series of loops or wires at the end. It is used to mix ingredients together by moving it in a circular motion.

www.milkforlate.com

- Heat oven to 350°F. Grease and flour two 8 x 1 x 2 inch round cake pans and a 12 inch disk.
1. **Cake:** In a large bowl, mix together flour, baking powder, and salt in a bowl. Set aside.
 2. In a large bowl, beat butter and sugar with a hand mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, beating well. Add flour mixture and milk alternately, beating well. Add each of the fruit in vanilla and orange peels. Spread batter evenly into pans.
 3. Bake for 15-20 minutes or until wooden toothpicks inserted in the center comes out clean. Cool cake completely. Keep it cool.
 4. **Frosting:** Put the cream and sugar in a stand mixer's steel bowl. Attach Paddle Whisk and beat on low speed 1-2 minutes until cream is smooth. Then increase to speed #4 and whip 1-2 minutes until cream is light and fluffy. Do not over whip.
 5. Chop half of the strawberries to small cubes.
 6. Spread cake in half out around one cup of whipped cream on one cake. Over then some chopped strawberries. Repeat. Spread cream on top and sides of cake, over sides with the sliced strawberries. Keep in fridge.



تشيير كيك ابريت (البسكويت والبيسكويت) ORANGE and LEMON

Difficulty: **Easy** **Recipe** **
 Cooking Time: **4 Hours**
 Serving: **1** **Servings**

درجه الصعوبة: **سهل** ******
 مدة الطبخ: **4** **ساعات**
 لخدمة: **8** **شخص**

Biscuit Base:

- ▶ 1 1/4 Cups Biscuit finely ground
- ▶ 2 Tablespoons Hazelnuts, ground
- ▶ 1/2 Cup Butter, melted
- ▶ 1/2 Teaspoon Cinnamon

قاعدة البسكويت

- ▶ 1 1/4 كوب بسكويت مطحون
- ▶ 2 ملعقة كبيرة فستق مطحون
- ▶ 1/2 كوب زبدة ذائبة
- ▶ 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

Cheese Mixture:

- ▶ 3 Large Oranges
- ▶ 1 Large Lemon
- ▶ 1 1/2 Cups Sugar
- ▶ 2 Tablespoons Unflavored Gelatin
- ▶ 4 Large Eggs
- ▶ 1 Teaspoon Vanilla
- ▶ 400 Grams Cream Cheese, soft
- ▶ 1 Cup Thick Cream

خليطة الجبن

- ▶ 3 حبة برتقال كبيرة
- ▶ 1 حبة ليمون كبيرة
- ▶ 1 1/2 كوب سكر
- ▶ 2 ملعقة كبيرة جيلاتين غير ملون
- ▶ 4 بيضات كبيرة
- ▶ 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ▶ 400 جرام جبنة كريمية طرية
- ▶ 1 كوب كريم ثقيل

Orange Lemon Sauce:

- ▶ 1/4 Cup Sugar
- ▶ 2 Tablespoons Corn Flax
- ▶ Whipping Cream

صليصة البرتقال والليمون

- ▶ 1/4 كوب سكر
- ▶ 2 ملعقة كبيرة نشاء ذرة
- ▶ كريم مخفوق

1. قاعد البسكويت: خذ بسكويت الجرانول (أو بسكويت العجينة) واطحنه في معالج الطعام حتى يصبح مسحوقا ناعما. ضعي المسحوق في إناء متوسط الحجم. أضيفي الفستق المطحون واخلطيهم جيدًا. أضيفي الزبدة المذابة والقرفة واخلطيهم جيدًا حتى يتحدوا. صب الخليط في قوالب البسكويت واطبقيها. اخبزيها في فرن مسطح على حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق. اخرجيها من الفرن واتركيها تبرد تمامًا.

2. خليطة الجبن: اغسلي البرتقال والليمون جيدًا. اقطعهم نصفين. اقطع اللحم في شرائح رقيقة. اجمع اللحم في إناء متوسط الحجم. أضيفي السكر واخلطيهم جيدًا. أضيفي الجيلاتين غير الملون واخلطيهم جيدًا حتى يذوب. أضيفي البيض واخلطيهم جيدًا حتى يصبح الخليط كثيفًا. أضيفي الفانيليا واخلطيهم جيدًا.

3. صليصة البرتقال والليمون: اجمع السكر والنشاء في إناء صغير. أضيفي الكريم المخفوق واخلطيهم جيدًا حتى يتحدوا. اخبزيها في فرن مسطح على حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق. اخرجيها من الفرن واتركيها تبرد تمامًا.

Citrus Juicer

عصير البرتقال بطارح بوجية بطور صيفية او خريف في المناسبات العادية للترحيب بصيفك عصارة الحمضيات من كينور AT960 مسخن صيفي العصور الطازج سحر وديع هي في وقت يمكنك من الحصول على استياحتك اليومية من فيتامين C في أي وقت من اوقات اليوم

fresh orange juice for a healthy breakfast or a blend of citrus juice to welcome your guest! the VIVOOL AT960 Citrus Juicer will make all three your desired samples to

التي ان يصل الى درجة الغليان لا تضيفه يظلي بقدره على ان يذوب في درجة الحرارة العادية

4. صليصة البرتقال والليمون: اجمع السكر والنشاء في إناء صغير. أضيفي الكريم المخفوق واخلطيهم جيدًا حتى يتحدوا. اخبزيها في فرن مسطح على حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق. اخرجيها من الفرن واتركيها تبرد تمامًا.

5. خليطة الجبن: اغسلي البرتقال والليمون جيدًا. اقطعهم نصفين. اقطع اللحم في شرائح رقيقة. اجمع اللحم في إناء متوسط الحجم. أضيفي السكر واخلطيهم جيدًا. أضيفي الجيلاتين غير الملون واخلطيهم جيدًا حتى يذوب. أضيفي البيض واخلطيهم جيدًا حتى يصبح الخليط كثيفًا. أضيفي الفانيليا واخلطيهم جيدًا.

6. قاعد البسكويت: خذ بسكويت الجرانول (أو بسكويت العجينة) واطحنه في معالج الطعام حتى يصبح مسحوقا ناعما. ضعي المسحوق في إناء متوسط الحجم. أضيفي الفستق المطحون واخلطيهم جيدًا. أضيفي الزبدة المذابة والقرفة واخلطيهم جيدًا حتى يتحدوا. صب الخليط في قوالب البسكويت واطبقيها. اخبزيها في فرن مسطح على حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 10 دقائق. اخرجيها من الفرن واتركيها تبرد تمامًا.

7. خليطة الجبن: اغسلي البرتقال والليمون جيدًا. اقطعهم نصفين. اقطع اللحم في شرائح رقيقة. اجمع اللحم في إناء متوسط الحجم. أضيفي السكر واخلطيهم جيدًا. أضيفي الجيلاتين غير الملون واخلطيهم جيدًا حتى يذوب. أضيفي البيض واخلطيهم جيدًا حتى يصبح الخليط كثيفًا. أضيفي الفانيليا واخلطيهم جيدًا.



www.manalonline.com

1. **Biscuit base:** You will need a 9 inch spring-form pan. In a medium bowl, mix biscuit, frozen fat, butter and cinnamon, press onto bottom and sides of the pan. Chill.
2. **Cheese mixture:** Use a citrus zester to peel the orange and lemon, keep the zest aside. Cut the oranges and lemon in half.
3. Attach the AT 900 Citrus Juicer to KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture). Switch to speed 82. Press and hold down the citrus onto the cone. Measure 1 cup orange juice and 1/4 cup of lemon juice. Keep aside.
4. In a medium saucepan put 1/4 cup of orange juice, 1/4 cup of lemon juice, 1 teaspoon of citrus zest, sugar, gelatin, eggs and vanilla, stir well. Cook over medium heat stirring constantly until mixture just comes to boil. Do not boil. Bring to room temperature.
5. In KENWOOD Kitchen Machine mixing bowl, put cream cheese, thick cream and teaspoon of citrus zest. Attach the Ballen Whisk and mix until mixture is smooth, add the orange juice and egg mixture and mix well.
6. Pour into prepared Biscuit base and chill 3-4 hours. Top with whipping cream and sauce.
7. **Orange-Lemon Sauce:** In a small casserole put remaining 1/4 cup orange juice, sugar, corn flour and 1/2 teaspoon citrus zest. Bring to boil on low heat stirring continually until mixture is thick. Keep it cool.



مشروب الأناناس والجزر Pineapple and Carrots Blend

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 4 - 5 minutes
Serving: 2 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **
مدة الطبخ: 4 - 5 دقائق
الكمية: الشخصين

4 - 6	Large	Carrots
1	Small	Pineapple
2	Tablespoons	Coconut milk
2	Teaspoons	Sugar or honey
4 - 6	Cubes	Ice

4 - 6	حبة كبيرة	جزر
1	حبة صغيرة	أناناس
2	ملعقة كبيرة	حليب جوز هند
2	ملعقة صغيرة	سكر أو عسل
4 - 6	قطع	مكعبات ثلج

www.manalonline.com

1. اغسلي الجزر، لا تقشريه، قطعيه بالطول إذا كان سميكاً بحيث يمكنك إدخاله في فتحة التغذية في الجهاز.
2. قشري الأناناس، قطعيه إلى مكعبات يمكنك إدخالها في فتحة التغذية.
3. ثبتي عصارة الفواكه A935 على عجان كينوود (كما في الصورة)، ضعي البريق تحت فتحة العصارة لكي تجفعي فيه العصير.
4. شغلي على سرعة 1 ثم ابدئي بإدخال الفواكه من خلال فتحة التغذية مع الضغط عليها بحدود 10 ثواني باستخدام أداة الضغط المرفقة مع الجهاز.
5. استمسي على عصير الأناناس وجزر صاف جداً، اضيفي حليب جوز الهند و السكر، قلبي جيداً.
6. ضعي مكعبات الثلج في كؤوس التقديم، ضعي المشروب على النار، قدميه في الحال.

Juicer

عصارة كينوود A935 ممتازة ورأية لاستخلاص أقصى ما يمكن من خلاصة الفواكه والخضراوات أثناء عصرها. وتمتلك من المحسن على عصائر ومشروبات صحية ومالية القيمة الغذائية. في كل مرة يمكنك ابتكار خلطات جديدة واستعمال تشكيلة مختلفة من الفواكه والخضراوات.

The KENWOOD A935 Juicer is perfect to prepare and extract the maximum juice from fruits and vegetables and will help you to create a healthy and nutritious

www.mamalonline.com

1. Wash the carrots, don't peel. Cut to fit the feeding tube.
2. Peel the pineapple and cut into cubes to fit the feeding tube.
3. In **KENWOOD** Kitchen Machine attach the **AMJS Juicer** (as shown in picture), fit the clip over the lid before switching on. Place a jug under the juicer to collect the extracted juice.
4. Switch to speed #1 and put the fruits inside feed tube and push down with the pusher.
5. You will get a very pure juice. Add the coconut milk and sugar, stir well.
5. Place ice cubes in glasses, pour the juice into glasses and serve immediately.



المواصفات العامة لمكينته كينوود

Titanium Series

Acidless Series



FM000 Limited Edition Major	FM005 Major	FM006 Chef	FM020 Major Classic	رقم الموديل
4.88 كغ	4.88 كغ	2.72 كغ	4.88 كغ	السعة - كيك
2.4 كغ	2.4 كغ	2.10 كغ	2.4 كغ	السعة الإجمالية للمعجن
16 max غ 970	16 max غ 970	12 max غ 690	16 max غ 970	السعة - الكريمة السعة طحين الخبز
5.7 لتر	5.7 لتر	4.6 لتر	5.3 لتر	سعة القدر
مستبلس سبيل مع مقبض	مستبلس سبيل مع مقبض	مستبلس سبيل مع مقبض	مستبلس سبيل	القدر
مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مقسط باللين	مضرب العجين
مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مضرب شوكي
مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مستبلس سبيل	مقسط باللين	مضرب الكيك
سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعة الدور
1200W	1200W	1000W	800W	قدرة الموتور
مضرب خلاط سبيل سبيل وطحنه مسحوق طعام عساري	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج مطحنة قدر بلاستيك	الملحقات الإضافية مع التكئة
أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 30 ملحوظ	التحولات الأخرى المتوفرة لدى الوكيل المحلي

سعة
تحتوي
الطعام

المواصفات

الاختيارات
المتعددة